



Biscoito Sortido

Versátil
Tradicional
Eficiente

KEEP EXPLORING - BISCOITO SORTIDO

MAIO 2026



keepexploring.



Prodite Zeelandia

Biscoito Sortido:

Tradição e eficiência para a pastelaria moderna.

A nova formulação de **Biscoito Sortido** foi desenvolvida para responder às exigências atuais da pastelaria,

combinando tradição e eficiência num só produto. Pensado para profissionais que procuram versatilidade e consistência, esta solução permite criar uma ampla variedade de biscoitos, bolachas e massas areadas com excelente qualidade e regularidade. Com uma formulação otimizada, garante resultados superiores ao nível de textura, sabor e desempenho em produção, facilitando o trabalho diário e potenciando a criatividade. Seja para clássicos intemporais ou novas interpretações, o Biscoito Sortido apresenta-se como a base ideal para elevar qualquer sortido de pastelaria seca.

VERSATILIDADE TOTAL

- Uma base para múltiplas aplicações: biscoitos, bolachas, massas areadas e sortidos variados
- Permite adaptar receitas e formatos com facilidade

FACILIDADE E EFICIÊNCIA PRODUTIVA

- Processo simples e otimizado
- Redução do tempo de preparação e maior produtividade

TEXTURA E QUALIDADE CONSISTENTES

- Estrutura crocante e uniforme
- Resultados fiáveis em todas as produções

SABOR EQUILIBRADO E PERSONALIZÁVEL

- Perfil mais neutro que permite aromatizações (baunilha, limão, chocolate, etc.)

RENTABILIDADE PARA O NEGÓCIO

- Elevado rendimento e controlo de custos
- Redução de desperdício



Biscoito Sortido Receita

Produto para o fabrico de **Biscoitos, Bolachas** diversas e bases areadas para **Tartes e Tarteletes**.

	BISCOITOS	HÚNGAROS	VENEZAS	TARTES E TARTELETES	BOLACHAS DE MANTEIGA
BISCOITO SORTIDO	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g	1000 g
MARGARINA PERLA MASSAS OU MARGARINA PERLA BOLO REI	300 g	400 g	350 g	100 g	-
ÁGUA	125 g	200 g	175 g	150 g	-
MANTEIGA	-	-	-	-	400 g
OVO	-	-	-	-	100 g

MÉTODO DE APLICAÇÃO

Amassar todos os ingredientes durante 3 a 5 minutos em velocidade baixa até obter uma massa homogénea.

Para Bolachas, Biscoitos, Tartes:

Moldar ou esticar a massa com rolo/laminador até obter uma espessura entre 3 a 5 mm, conforme o tipo de aplicação.

Cozer a uma temperatura entre 200 °C a 210 °C, ajustando o tempo de cozedura mediante o tipo de aplicação.

Para Sortido Húngaro, Venezas:

Tender a saco de pasteleiro/máquina com a boquilha desejada.

Cozer a uma temperatura entre 180 °C a 190 °C, ajustando o tempo de cozedura mediante o tipo de aplicação.

Recheiar e decorar a gosto.

EMBALAGEM 15kg

VALIDADE 9 MESES



